

食パン

コース メニュー	ドライイースト						天然酵母
	もちもち	もちもち (米粉)	ふんわり	ソフト	早焼き	フランスパン	食パン
基本食パン	12	18	18	18	18	18	38
ほうれん草パン	19	21	22	-	-	-	-
かぼちゃパン	19	21	22	-	-	-	-
全粒粉パン	19	-	22	-	-	-	39
玄米入りパン	19	-	22	-	-	-	-
カフェオレパン	19	-	22	-	-	-	-
豆乳パン	19	-	22	-	-	-	-
トマトバジルパン	19	21	22	-	-	-	-
レーズンパン	20	21	23	-	-	-	39
くるみパン	20	-	23	-	-	-	39
チーズパン	20	21	23	-	-	-	-
ベーコン&コーンパン	20	-	23	-	-	-	-
ごまおさつパン	20	-	23	-	-	-	-
チョコナッツパン	20	-	23	-	-	-	-
バナトーネ	20	-	23	-	-	-	-
黒糖パン	-	21	-	24	-	-	-
ハニーパン	-	-	-	24	-	-	-
クリームチーズパン	-	-	-	24	-	-	-
オレンジ紅茶パン	-	-	-	24	-	-	-
抹茶マロンパン	-	21	-	24	-	-	-
ライ麦パン	-	-	-	-	-	-	39
コーン&セサミパン	-	-	-	-	-	-	39
ガーリックフランスパン	-	-	-	-	-	25	-
ガーリックトマトフランスパン	-	-	-	-	-	25	-
全粒粉フランスパン	-	-	-	-	-	25	-
ライ麦フランスパン	-	-	-	-	-	25	-
チーズフランスパン	-	-	-	-	-	25	-
チーズ&ベーコンフランスパン	-	-	-	-	-	25	-
チーズ&オニオンフランスパン	-	-	-	-	-	25	-
チーズ&ごまフランスパン	-	-	-	-	-	25	-

生地

コース メニュー	ドライイースト		天然酵母
	生地	生地 (米粉)	生地
バターロール	27	35	40
クリスマスツリー	28	-	-
りんごパン	28	-	-
明太ポテトパン	29	-	-
ベーグル	30	35	-
フランスパン風バリエ	30	-	40
クロワッサン	31	-	-
ピザ(ヘビー/クリスピー)	32	35(ヘビーのみ)	40
フォカッチャ	33	-	-
グリッシーニ	33	-	-
ナン	33	35	-
プチパン	-	34	-
ドーナツ	-	34	-
あんぱん	-	35	-

ケーキ・ジャム・フルーツソース

コース メニュー	スイーツ	
	ケーキ	ジャム
バターケーキ	42	-
レモンケーキ	45	-
紅茶ケーキ	45	-
りんごケーキ	45	-
抹茶甘納豆ケーキ	45	-
バナナナッツケーキ	45	-
チョコレートケーキ	45	-
いちごジャム	-	47
りんごジャム	-	47
キウイジャム	-	47
マンゴージャム	-	47
ブルーベリージャム	-	47
オレンジマーマレード	-	47
いちごソース	-	47
キウイソース	-	47

愛情点検



長年ご使用のホームベーカリーの点検を！

こんな
症状は
ありませんか

- ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ、がたつき、ゆるみがある
- その他の異常や故障がある

ご
使用
中止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

象印マホービン株式会社

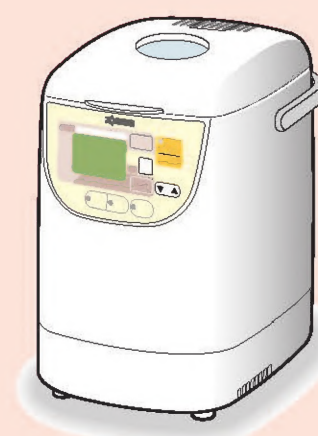
〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06) 6356-2391

BB-HC型 ㊦㊧

ホームベーカリー
パンくらぶ

型BB-HC10型

取扱説明書・お料理ノート



- このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。
- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保存してください。

保証書別添付

もくじ

お使いになる前に

- 安全上のご注意……………2
- 各部のなまえと扱い方……………4
- パンを作るための材料……………7
- コース一覧表……………8
- パン作りのポイント……………10

使い方・お料理ノート

いろいろなパン作り

- 基本の食パンの作り方[もちもち(小麦)]……………12
- タイマー予約……………15
- 便利な機能＜粉選択・焼き色・具入り＞……………16

ドライイースト 食パンコース

- 食パン基本メニュー
もちもち(米粉)・ふんわり・ソフト・早焼き・フランスパン……………18
- 食パンアレンジメニュー……………19

ドライイースト パン・ピザ生地コース

- パン・ピザ生地の作り方……………26
- パン・ピザ生地アレンジメニュー……………27

天然酵母 生種作りコース

- 生種作り……………36

天然酵母 食パン/パン・ピザ生地コース

- 食パンと生地の作り方……………38
- 食パンアレンジメニュー……………39
- パン・ピザ生地アレンジメニュー……………40

スイーツ作り

スイーツ ケーキコース

- 基本のケーキの作り方……………42
- ケーキアレンジメニュー……………45

スイーツ ジャムコース

- ジャムの作り方……………46
- ジャム・フルーツソースメニュー……………47

上手におつきあいいただくために

- お手入れ……………48
- 部品・消耗品・別売品……………49
- うまくできないときは……………50
- パン作りのQ&A……………52
- 故障かなと思ったとき……………54
- アフターサービス・お客様相談窓口・仕様……………55
- さくいん……………裏表紙

安全上のご注意 必ずお守りください

- ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
- いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

警告 取り扱いを誤った場合、死亡または重傷^{※1}を負うことが想定される内容を表します。

注意 取り扱いを誤った場合、傷害^{※2}または物的損害^{※3}の発生が想定される内容を表します。

- ※1 重傷とは、失明・けが・やけど（高温・低温）・感電・骨折・中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
- ※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけが・やけど・感電などをさします。

注意 記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

禁止 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

指示 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

警告

分解禁止 改造はしない。また修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因になります。修理は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

水ぬれ禁止 水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電の恐れがあります。

ぬれた手禁止 ぬれた手で差込みプラグの抜き差しはしない
感電やけがをすることがあります。

接触禁止 蒸気口に手を触れない
やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさせないようご注意ください。

禁止 子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがをすることがあります。

禁止 交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。

禁止 コードや差込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。

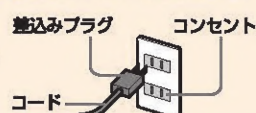
禁止 コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重い物をのせたり、挟み込んだり、加工したりしない
コードが破損し、火災・感電の原因になります。

必ず実施 定格15A以上のコンセントを単独で使う
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

必ず実施 差込みプラグは根元まで確実に差し込む
感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

必ず実施 異常・故障時には、直ちに使用を中止する
そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがに至る恐れがあります。
＜異常・故障例＞
・コードや差込みプラグが異常に熱くなる
・コードに深い傷や変形がある
・焦げくさいにおいがする
・製品の一部に割れ・がたつき・ゆれみがある
・ビリビリと電気を感じる
・コードを動かすと、通電したり、しなかったりする など

このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する



注意

接触禁止 使用中や使用後しばらくは高温部（本体・パンケース・庫内・ふた内側・ガラス窓など）に触れない
高温ですのでやけどの原因になります。

禁止 壁や家具の近くで使わない
壁や家具などから5cm以上離す
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

禁止 不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因になります。

差込みプラグを抜く 使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
けがややけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

必ず実施 差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く
感電やショートして発火することがあります。

必ず実施 お手入れは冷めてから行う
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

お願い

■ 差込みプラグの刃（プラグの先端）や刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふいてください。火災の原因になります。

■ 焼き上げ後、パンケース・庫内・ハネ・ふた内側などが熱くなっていますのでパンケースを取り出すときは、必ずミトンやふきんを使ってください。
やけどの恐れがあります。

■ 焼き上がったパンをパンケースから取り出すときは、パンケースハンドルをしっかりと持って取り出してください。
不安定な持ち方をすると、すべてやけどをすることがあります。

■ 次のような場所で使わないでください。
・火気や湿気のある場所（本体が変形する原因になります。）
・直射日光の当たる場所（故障の原因になります。）
・キッチン用収納棚などで、中に蒸気または熱がこもる場所（本体が変形や変色する原因になります。）

■ ふたの丸洗いはしないでください。
内部に水がたまり、悪臭や変形、パンのできばえが悪くなる原因になります。

■ 使用中、本体ハンドルを持って、製品の持ち運びをしないでください。
やけどやけがの原因になります。

■ 本体のパンケース取り付け部に指を入れないでください。
けがの原因になります。

■ ふたや蒸気口にふきんをかけないでください。
変形や変色の原因になります。

■ パンケースの中や、ハネについた異物は、つけたままにしないでください。
故障の原因になります。

■ パン・ケーキ・ジャム・生地・生種作り以外には使わないでください。
故障の原因になります。

■ 決められた容量以上入れないでください。
故障の原因になります。

■ パンケースの連結部を水につけないでください。
腐食したり、回転軸が回らなくなることがあります。

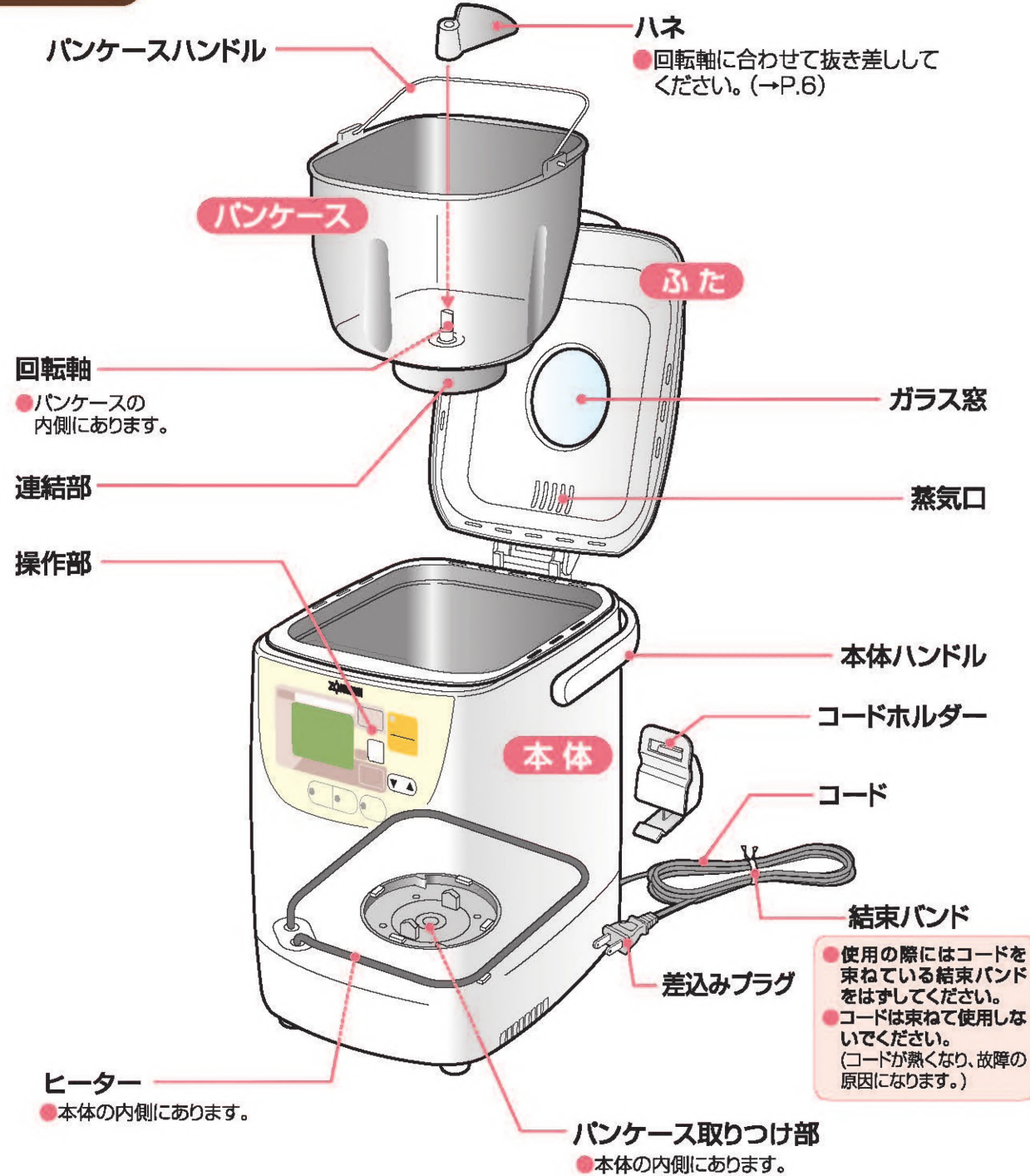
■ 庫内はいつも清潔にしてください。
汚れやカスをためたままにしていると、焦げることがあります。

■ パンケースを変形させないでください。
故障の原因になります。

各部のなまえと扱い方

各部のなまえと扱い方

本体



付属品

容器(計量カップ) 2個
水などの液体をはかります。
また「生種作り」の容器としても使います。

●粉類をはからないでください。
(目盛がg単位でないため、正しくはかれません。)

1目盛は約10mLです。

計量スプーン 1個
ドライースト・塩・砂糖などを
はかります。

1/2の位置
(約半量の目安)

小すりきり一杯
約4.5mL

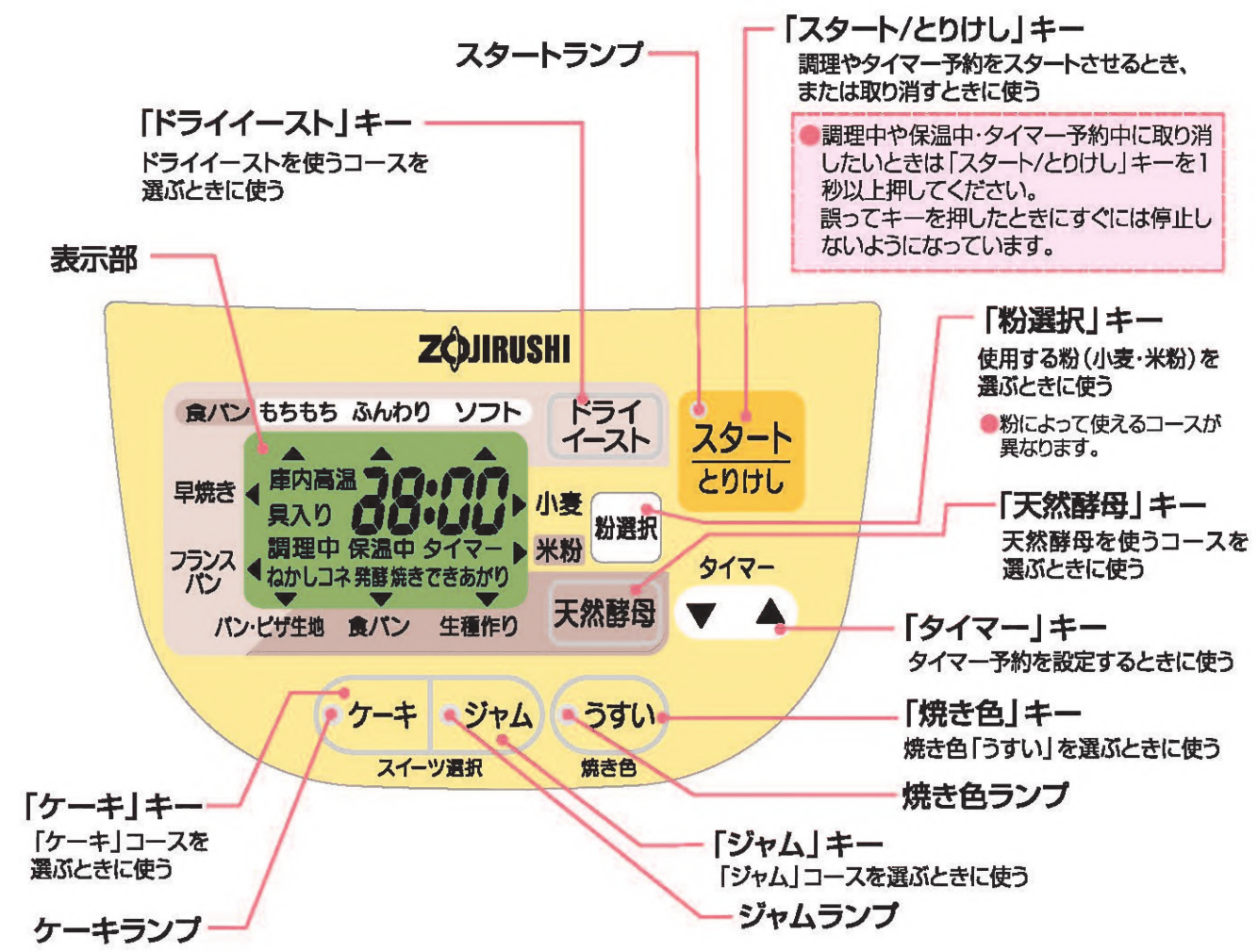
大すりきり一杯約14mL

	小	大
ドライースト	約3g	—
元種	—	約10g
生種	—	約13g
塩	約5g	—
スキムミルク	—	約6g
砂糖	—	約8g

●容量は市販の計量スプーンと異なります。

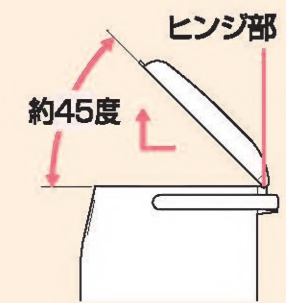
操作部

●イラストでは、すべての表示を表していますが、
お使いになる中でこのような表示はしません。



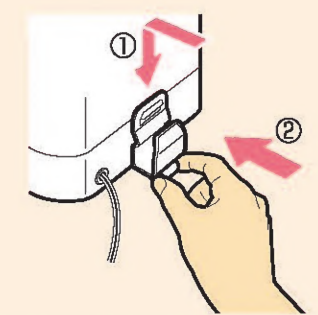
ふたのはずし方・つけ方

- ①ふたを約45度開け、そのまま前に
引いて持ち上げる
- ②つけるときはヒンジ部にふたを差
し込む



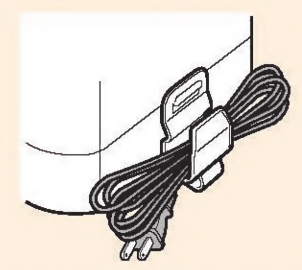
コードホルダーの 取り付け方・はずし方

- 取り付けるときは、本体の凸部に
コードホルダーの上部の穴を①
の方向に入れ、コードホルダーの
下部を②の方向に押す
- はずすときは、逆の手順ではずす



コードの収納方法

- コードを折りたたみ、コードホル
ダーに収納する
- 使用の際は必ずコードをコードホ
ルダーから取り出してください。
- コードを収納または取りはずす
ときは、無理に引っ張ったり、力を加
えないでください。

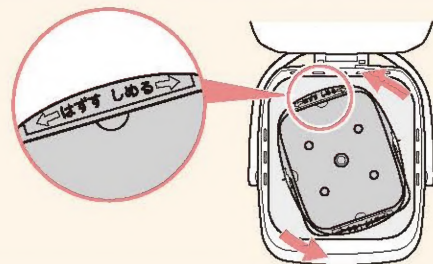


各部のなまえと扱い方

各部のなまえと扱い方

パンケースの取り出し方

パンケースを「はすす」の方向に回し、取り出す



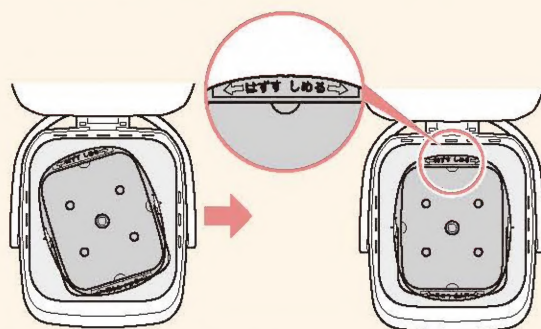
パンケースの取り付け方

1 パンケースを庫内に入れる

- ヒーターに当たらないようにご注意ください。



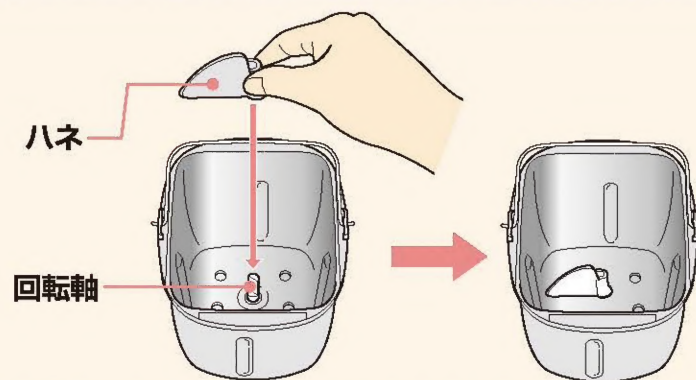
2 パンケースを「しめる」の方向に回し、取りつける



ハネの取り付け方

回転軸とハネの穴を合わせ
確実に取りつける

- ハネは確実に取りつけてください。浮き上がっているとパンができません。



パン作りに必要な道具

デジタルスケール	ミトン	脚つきアミ	パン切りナイフ	温度計	ふきん (水でぬらして固くしぼる)	クッキングシート
ハケ	ゴムベラ	スケッパー	霧吹き	めん棒	こね板	オーブン
●フライパン	●キャンバス地	●ラップ	●型	●バット など		

パンを作るための材料

小麦粉

強力粉



- パン作りにはたんぱく質の多い強力粉(11%以上)を使ってください。(パンの種類により薄力粉を混ぜることもあります。)
- 水を加えてこねるとたんぱく質が結合してグルテンを作ります。

薄力粉



- ケーキや一部のパン作りに使います。
- ダマになりやすいのでふるってお使いください。

パンミックス



- 1回分の材料をパックした便利な食パン用パンミックスを使うと計量の手間が省けてパン作りがグンと手軽になります。(→P.53)

●象印ホームベーカリー専用「食パン用パンくらぶミックス(BB-MJ10-J)」は、象印ホームベーカリー取扱店でお求めいただけます。(→P.49)

米粉



- グルテン量や吸水量が安定している片山製粉株式会社の食パン用米粉ミックス「シトギミックス20A」をお使いください。(グルテンの含まれていない米粉ではきれいにふくらみません。)
- 材料の分量は、この取扱説明書に記載されているメニューどおりにしてください。

品名	シトギミックス20A(食パン用)
お申込み先	片山製粉株式会社 ☎(072) 922-7532 http://www.katayama-seifun.co.jp/
●シトギミックス20Aには、小麦グルテンが含まれています。アレルギー対応はしていません。	

酵母

ドライイースト



- 適度な温度・水・糖分を与えると活動して、炭酸ガスを発生させパンをふくらませます。
- このホームベーカリーのドライイーストコースでは「予備発酵のいらないドライイースト」を使用してください。

天然酵母パン種(元種) → 生種(生種作り→P.36)



- 天然植物から培養された酵母ですが、発酵力の強弱や生育時の温度管理が難しいなど菌数(発酵力)が不安定なものです。また元種は、酵母が休眠している状態で、そのままでは使えません。「生種」として作り、活性化させて使います。
- 菌数が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。

品名	ホシノ天然酵母パン種 50g×5袋入り
お申込み先	(株)富澤商店 ☎(042) 776-6488 http://www.tomizawa.co.jp

- パン種に関するお問い合わせ
(有)ホシノ天然酵母パン種 ☎(042) 734-1399(代表)
<http://www.hoshino-kaubo.co.jp>

ポイント

- 酵母は生きています。賞味期限が切れていないものを使い、開封後は必ず密閉して冷蔵庫で保存してください。ふくらみ方に差がでます。
- 天然酵母パン種は、開封前でも冷蔵庫で保存してください。

糖分

上白糖・黒糖・はちみつなど



- イーストの発酵を助け、焼き色や風味をよくし、パンのやわらかさを保ちます。
- 低カロリー甘味料(人工甘味料)を使うとふくらみが悪くなることがあります。

塩



- 生地のグルテンを安定させます。また、発酵しすぎをおさえる役目もします。

乳製品

牛乳・スキムミルクなど



- パンの光沢や風味をよくし、パンのやわらかさを保ちます。

油脂

バターなど



- やわらかく、ツヤのあるパンに仕上げます。(バターは「有塩バター」「無塩バター」どちらも使えますが「無塩バター」をおすすめします。)

水



- 他の材料を溶かし合わせたりパンをやわらかくする役目もします。

卵



- 味と香り、色ツヤをよくします。

コース一覧表

いろいろなパン作り	コース		使える粉	ページ	使える機能		調理工程		調理時間	保温時間
			粉選択		焼き色選択	タイマー				
	ドライイースト	食パン	もちもち	小麦	P.12~14 P.19~20	○	○	ねかし →  コネ →  発酵 →  焼き → 	3時間30分 (3時間20分)	1時間
			米粉	小麦	P.18・21	○	○	ねかし →  コネ →  発酵 →  焼き → 	2時間35分 (2時間30分)	1時間
			ふんわり	小麦	P.18・22~23	○	○	ねかし →  コネ →  発酵 →  焼き → 	3時間40分 (3時間30分)	1時間
			ソフト	小麦	P.18・24	—	○	ねかし →  コネ →  発酵 →  焼き → 	3時間	1時間
			早焼き	小麦	P.18	○	—	ねかし →  コネ →  発酵 →  焼き → 	2時間 (1時間53分)	1時間
			フランスパン	小麦	P.18・25	—	○	ねかし →  コネ →  発酵 →  焼き → 	5時間	1時間
	パン・ピザ生地	小麦	P.26~33	—	—	ねかし →  コネ →  発酵 → 	1時間50分	—		
		米粉	P.34~35	—	—	ねかし →  コネ →  発酵 → 	45分	—		
天然酵母	生種作り	—	P.36~37	—	—			24時間	—	
	食パン	小麦	P.38~39	○	○	ねかし →  コネ →  発酵 →  焼き → 	7時間 (6時間50分)	1時間		
	パン・ピザ生地	小麦	P.40	—	—	ねかし →  コネ →  発酵 → 	4時間05分	—		
スイーツ作り	スイーツ	ケーキ	小麦	P.42~45	○	—	 コネ →  コネ →  焼き → 	※粉落としの時間は含みません。 1時間48分 (1時間38分)	—	
		ジャム	—	P.46~47	—	—	加熱・かくはん → 	1時間20分	—	

パン作りのしくみ ●メニューによって工程が変わるものがあります。



●調理時間の()内の数字は焼き色選択で「うすい」を選んだ場合の時間です。
●調理時間に保温時間は含みません。